

Kiflice sa majonezom i kecapom



težina: **srednje**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **80** min

Sastojci

Potrebno je:

- **600 g** brašna
- **250 ml** mlakog mleka
- **1 kesica** suvog kvasca
- **malo** šećera i soli
- **100 g** kackavalja
- **malo** kecapa i majoneza za premazivanje

Priprema

Od svih sastojaka (osim kackavalja, majoneza i kecapa) umesiti testo. Ostaviti oko 30 minuta da naraste, premesiti ga i razvuci u krug. Iseci ga na 20 trouglova. Na svaki trougao stavljati rendani kackavalj. Uviti kiflice i stavljati u tepsiju. Odreeni broj kiflica premazati majonezom, a ostatak kecapom. Peci oko 20 minuta na 200 stepeni.

Savet